

PAT-NO: JP407237675A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 07237675 A

TITLE: FOOD CONTAINED IN PACKAGING BAG

PUBN-DATE: September 12, 1995

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

NAKAYAMA, NOBUHIKO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

DAICHIYUU SHOKUHIN KK

N/A

APPL-NO: JP06047925

APPL-DATE: February 23, 1994

INT-CL (IPC): B65D081/34

ABSTRACT:

PURPOSE: To enable food to be simply cooked by anybody only by boiling it in hot water or using a microwave oven or a steamer by a method wherein food made of a raw or frozen material and a flavoring liquid suitable for the food are contained in a heat resistant bag body and frozen.

CONSTITUTION: For example, food 3 made of a raw or frozen material, such as sea foods, meats, vegetables, or noodles, and a flavoring liquid 4 are contained in a heat resistant bag body at the same time. The food 3 dipped in the flavoring liquid is vacuum sealed. The whole of the article is vacuum frozen to be transported in a frozen state or vacuum chilled to be transported in a chilled state. The heat resistant bag body 2 is formed by laminating a nylon, polyethylene, or other organic synthetic resin having a high

heat
resistance and a high heat conductivity. The food 3 and the
flavoring liquid 4
can be cooked in a sealed state by being boiled in hot water or by a
microwave
oven, a steamer, or the like.

COPYRIGHT: (C)1995, JPO

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平7-237675

(43)公開日 平成7年(1995)9月12日

(51)Int.Cl.⁸
B 65 D 81/34

識別記号 P
Q
U

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数 8 FD (全 4 頁)

(21)出願番号

特願平6-47925

(22)出願日

平成6年(1994)2月23日

(71)出願人 594047348

大忠食品株式会社

神奈川県海老名市柏ヶ谷299

(72)発明者 中山 信彦

神奈川県海老名市柏ヶ谷299 大忠食品株
式会社内

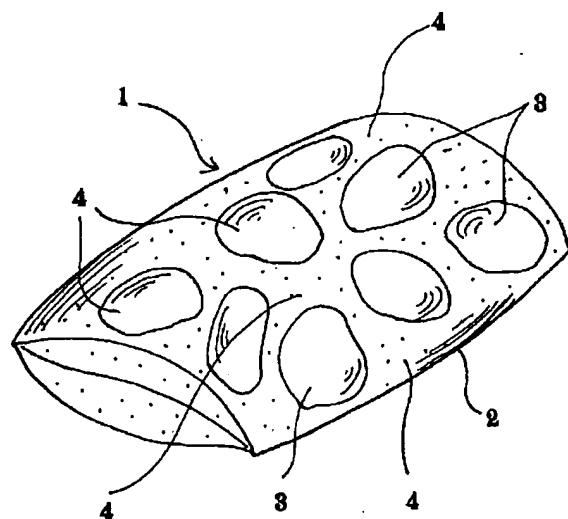
(74)代理人 弁理士 菊池 武胤

(54)【発明の名称】 包装袋入り食品

(57)【要約】

【目的】 生または冷凍の素材から成る食品素材の新鮮さを保存し、煮物、蒸し焼き等の料理で素材に応じた調味味付けを行なうような手間を無くす。

【構成】 耐熱製の袋体に生または冷凍の素材から成る食品とその食品に応じた調味液とを入れ、冷凍加工あるいは真空冷凍加工を施したり、チルド加工あるいは真空チルドを施したりして構成する。耐熱製の袋体をナイロン・ポリエチレンのラミネート加工によって形成する。耐熱製の袋体が透明な袋体である。生または冷凍の素材から成る食品を魚介類、精肉類、野菜類、麺類とし、調味液を味噌、醤油、砂糖、味醂、生姜、酒、塩、梅エキス、ペーハー剤、アミノ酸、重曹、鰹節、バター、その他香辛料から成る煮タレとする。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 耐熱製の袋体に生または冷凍の素材から成る食品とその食品に応じた調味液とを入れ、冷凍加工を施して成る包装袋入り食品。

【請求項2】 耐熱製の袋体に生または冷凍の素材から成る食品とその食品に応じた調味液とを入れ、チルド加工を施して成る包装袋入り食品。

【請求項3】 上記冷凍加工が真空冷凍加工である請求項1記載の包装袋入り食品。

【請求項4】 上記チルド加工が真空チルド加工である請求項2記載の包装袋入り食品。

【請求項5】 耐熱製の袋体がナイロン・ポリエチレンのラミネート加工によって形成された袋体である請求項1ないし4のいずれか記載の包装袋入り食品。

【請求項6】 耐熱製の袋体が透明な袋体である請求項1ないし5のいずれか記載の包装袋入り食品。

【請求項7】 生または冷凍の素材から成る食品が魚介類、精肉類、野菜類、麺類である請求項1ないし6のいずれか記載の包装袋入り食品。

【請求項8】 調味液が味噌、醤油、砂糖、味醂、生姜、酒、塩、梅エキス、ペーハー剤、アミノ酸、重曹、蟹節、バター、その他香辛料から成る煮タレである請求項1ないし7のいずれか記載の包装袋入り食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、生または冷凍食品をチルド輸送や真空パック輸送をするための包装袋入り食品に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来、各種の調理済食品を密封し、高温殺菌した即席食品であるレトルトパウチ食品が存在し、また、生または冷凍の素材から成る食品だけをそのまま真空冷凍加工したり、真空チルド加工したりして製品化するものがあった。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】ところが、レトルトパウチ食品においては、密封加工した後の高温殺菌の段階で味が落ちたりしてしまうために、当初調理した味をそのまま生かすことができず、また生ものにおいてはその新鮮さが低下してしまったり、さらにその加工工程においても煩雑さが伴うものであった。また、生または冷凍の素材から成る食品だけをそのまま真空冷凍加工したり、真空チルド加工したりしたものでは、煮物、蒸し焼き等を料理する場合には、一旦解凍してから各種の調理品種によって異なった調味味付けをしなければならず、非常に手間のかかるものであった。

【0004】そこで、本発明は、従来のような諸事情に鑑み創出されたもので、主として生または冷凍の素材から成る食品素材の新鮮さをそのままの形で保存させ、これに煮物、蒸し焼き等を料理する場合、素材

に応じた調味味付けを行なうような煩雑さをなくすことにより、熱湯湯煎や電子レンジあるいは蒸し器を使用するのみで、誰にでも簡単に調理できるように仕上げた包装袋入り食品を提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】上述した目的を達成するため、本発明にあっては、耐熱製の袋体に生または冷凍の素材から成る食品とその食品に応じた調味液とを入れ、真空冷凍加工を施して構成したり、あるいは、耐熱製の袋体に生または冷凍の素材から成る食品とその食品に応じた調味液とを入れ、真空チルド加工を施して構成してある。

【0006】また、耐熱製の袋体がナイロン・ポリエチレンのラミネート加工によって形成された袋体で構成することができる。さらに、耐熱製の袋体が透明な袋体であったり、生または冷凍の素材から成る食品が魚介類、精肉類、野菜類、麺類であったり、調味液が味噌、醤油、砂糖、味醂、生姜、酒、塩、梅エキス、ペーハー剤、アミノ酸、重曹、蟹節、バター、その他香辛料から成る煮タレであったりする等して構成することができる。

【0007】

【作用】真空冷凍加工を施して成る包装袋入り食品は、封入されているままのかたちで熱湯湯煎や電子レンジあるいは蒸し器を使用して加熱する。前記加熱の前に一旦電子レンジ等で解凍してもよい。また、真空チルド加工を施して成る包装袋入り食品は、このままの状態で熱湯湯煎や電子レンジあるいは蒸し器を使用して加熱する。このとき、耐熱製の袋体に封入されている生または冷凍の素材から成る食品に、耐熱製の袋体に同時に存在するその食品に応じた調味液やそのエキス分が万遍無く滲み渡り、煮物、蒸し焼き等が誰にでも簡単に調理される。

【0008】また、耐熱製の袋体がナイロン・ポリエチレンのラミネート加工で透明であるため、熱伝導性がよいと同時に、食品内容物が確認できる。そして、生または冷凍の素材から成る食品が、魚介類、精肉類、野菜類、麺類であって、調味液がその食品に応じて各種選択されて成る味噌、醤油、砂糖、味醂、生姜、酒、塩、梅エキス、ペーハー剤、アミノ酸、重曹、蟹節、バター、その他香辛料から成る煮タレであるので、その素材に応じた料理が食卓で味わうことができ、また、商品搬入の段階で、調味液のエキス分が劣化するようになうことなく、生または冷凍の素材から成る食品と調味液との新鮮さが常に同時に保存される。

【0009】

【実施例】以下、図面を参照して本発明の一実施例を説明する。図において示される符号1は、例えば耐熱製の袋体2の中に魚介類、精肉類、野菜類、麺類等の生または冷凍の素材から成る食品3と調味液4とを同時に入れ、調味液4に滲浸した状態にて食品3を真空封入して

3

成る包装袋入り食品であり、冷凍輸送のために商品全体を真空冷凍加工を施したり、冷蔵輸送のために真空チルド加工を施して構成してある。尚、内容品種如何によつては真空状態に封入しなくともよいものもあることは勿論である。

【0010】耐熱製の袋体2は、ナイロン・ポリエチレンその他耐熱性および熱伝導性のよい有機合成樹脂のラミネート加工によって形成された袋体で構成してあり、熱湯湯煎、電子レンジ、蒸し器等を使用して食品3と調味液4とが封入されたままの状態で料理することができるようにしてある。尚、好みにより耐熱製の袋体2を開封し、一旦食品3と調味液4とを取り出してから料理しても良いことは勿論可能である。そして、耐熱製の袋体2は透明な袋体であったり、印刷して色付けされた半透明の袋体であってもよく、共に内容食品物が外から判別確認できるようにしてある。

【0011】また、内容食品物として生または冷凍の素材から成る食品3は、魚介類、精肉類、野菜類、麺類であったり、調味液4が味噌、醤油、砂糖、味醂、生姜、酒、塩、梅エキス、ペーハー剤、アミノ酸、重曹、鰹節、バター、その他香辛料から成る煮タレであったりする等して、煮物や蒸し焼き等の料理に便利なように構成してある。更に、調味液4によって、該調味液4に滲浸した食品3の新鮮さの保存状態も最良に維持することができるようにしてある。

【0012】具体的な料理の種類としては、魚介類では鮎魚女、赤魚鯛、鰯、鮎、いさき、馬面、カンパチ、金目鯛、鯉、鰐、鰆、細魚、秋刀魚、鱸、太刀魚、ヒラマサ、鯵、真鯛、ムツ等を始めとする魚類や、赤貝、ホタテ、ザザエ等の貝類を対象としたもので、例えば鯖の味噌煮、鯛の煮付け、イワシの梅煮等がある。また、精肉類では牛肉、豚肉、鶏肉等の肉類を対象とし、牛丼、肉じゃが、鶏煮等があり、野菜類では竹の子、ゴボウ、人参、椎茸、フキ、ハス、山菜、ゼンマイ等の野菜を対象としたもので竹の子煮、ゴボウ煮、筑前煮、旨煮、各種水煮等がある。麺類では生麺、ゆで麺等を対象したものがある。

【0013】魚介類の実施例

鯖の味噌煮（赤味噌、水、酒、味醂、砂糖、生姜、ペーハー剤、鰹出し等）

加工一上記のタレ（スープ）を作り、耐熱耐冷の袋に入れ、三枚おろしした鯖を半分もしくは三等分した物をさらにその中に入れ、冷凍（真空）を急速にかけて保存した。

調理一鍋にお湯を沸騰させ、上記鯖及びタレを入れた包装袋入り食品を入れ、中火で15分間煮込んだものを皿に盛り付けをした。

結果一通常の調理より時間をかけずに、味のしみこんだ煮魚ができました。手間いらずの時間いらずで、味は一定であり焦げる心配もなく、最高の鯖の味噌煮ができ

4

た。
味覚一通常の缶詰等の独特の匂いもなく、たいへん美味しく食べられた。

【0014】精肉類の実施例

牛丼用煮込み（醤油、水、酒、味醂、砂糖、塩、ペーハー剤、鰹出し、アミノ酸等）

加工一上記のタレ（スープ）を作り、耐熱耐冷の袋に入れ、薄切りした牛のバラ肉と玉葱のスライスと白滝をさらにその中に入れ、冷凍（真空）を急速にかけて保存した。

調理一鍋にお湯を沸騰させ、上記牛丼用煮込みを入れた包装袋入り食品を入れ、中火で10分間煮込んだものを御飯を入れた丼に盛り付けた。

結果一通常の調理より時間をかけずに、味のしみこんだ牛丼ができました。手間いらずの時間いらずで、味は一定であり煮すぎの心配もなく、最高の牛丼ができた。

味覚一通常の調理された物等のように硬くなく、たいへん美味しく食べられました。

【0015】野菜類の実施例

20 タケノコ煮（白醤油、水、酒、味醂、砂糖、ペーハー剤、鰹出し、アミノ酸等）

加工一上記のタレ（スープ）を作り、耐熱耐冷の袋に入れ、イチョウ切りしたタケノコを入れ、冷凍（真空）を急速にかけて保存した。（水煮した物を使用する）

調理一鍋にお湯を沸騰させ、上記タケノコ煮を入れた包装袋入り食品を入れ、中火で15分間煮込んだものを皿に盛り付けた。

結果一通常の調理より時間をかけずに、味のしみこんだ煮物ができました。手間いらずの時間いらずで、味は一定であり焦げる心配もなく、軟らかい最高のタケノコ煮ができた。

味覚一通常のレトルト等の独特の匂いもなく、たいへん美味しく食べられました。

【0016】

【発明の効果】以上説明したように本発明によれば、耐熱製の袋体2に生または冷凍の素材から成る食品3と、その食品3に応じた調味液4とを入れ、冷凍加工あるいは真空冷凍加工を施して構成したり、あるいは、耐熱製の袋体2に生または冷凍の素材から成る食品3とその食品3に応じた調味液4とを入れ、チルド加工あるいは真

4 空チルド加工を施してあるので、生または冷凍の素材から成る食品素材の新鮮さをそのままの形で保存させ、これに煮物、蒸し焼き等を料理する場合、素材に応じた調味味付けを行なう必要が無く、熱湯湯煎や電子レンジあるいは蒸し器を使用するのみで誰にでも簡単に調理できる。

【0017】耐熱製の袋体2がナイロン・ポリエチレンのラミネート加工によって形成された袋体で構成してあるので、熱湯湯煎や電子レンジあるいは蒸し器を使用して加熱する場合、封入したままの状態でもって、加熱さ

50

れた調味液4が加熱された食品に万遍なく浸透し、その煮込み加減を一層引立たせることができる。

【0018】さらに、耐熱製の袋体2が透明な袋体であるので、包装内容物が市場で確認でき、また、料理のときには内容物の出来上がり状態を確認することができる。

【0019】生または冷凍の素材から成る食品が魚介類、精肉類、野菜類、麺類であるので、食品の新鮮さをそのまま食卓で味わい得る。

【0020】調味液4が味噌、醤油、砂糖、味醂、生姜、酒、塩、梅エキス、ペーハー剤、アミノ酸、重曹、鰹節、バター、その他香辛料から成る煮タレであったり

する等して構成してあるので、わざわざ耐熱製の袋体2を開封してから調味味付けする必要がなく、封入したままの状態でもって、誰にでも簡単に好みの煮物や蒸し焼き等を料理することができるのに伴い、調味液、および調味液に滲浸した食品の保存状態も優位に行ない得る。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の実施例を示した全体斜視図である。

【符号の説明】

1	食品包装袋
10	2 耐熱製の袋体
3	食品
4	調味液

【図1】

